

## LE CHOU-FLEUR BIOBREIZH, C'EST MAINTENANT !

Peu calorique, généreux en vitamines et minéraux, d'une saveur délicate, le chou-fleur est un bon allié santé et gourmand. Mais pour que bienfaits et plaisir soient au rendez-vous, mieux vaut privilégier la qualité. C'est bien ainsi que l'entend BioBreizh, coopérative militante d'une agriculture bio au cahier des charges parmi les plus exigeants.

### 3 bonnes raisons pour l'adopter

1. **Son goût et sa texture.** Le chou-fleur BioBreizh grandit en pleine terre et à son rythme dans des sols enrichis par des engrais naturels comme les fumiers compostés, les goémons (algues). Résultat : il est plus petit, plus savoureux, d'odeur et de goût plus délicats. Il est surtout plus digeste, car moins riches en azote, nitrates et autres molécules soufrées. Et sa tête est bien faite ! ferme et compacte, aux fleurons bien formés et d'une belle blancheur ; son feuillage, frais et gorgé d'eau.
2. **Le non-recours aux manipulations biotechnologiques.** Les producteurs BioBreizh sont les seuls à garantir via leur cahier des charges un chou-fleur sans CMS (stérilité mâle cytoplasmique), c'est-à-dire non issu de manipulations biotechnologiques. Se prendre le chou avec une explication plus poussée ? c'est [ici](#) !
3. **Issu d'un modèle qui se bat pour la biodiversité cultivée.** Compte tenu des [enjeux](#) (seulement 12 espèces végétales assurent les  $\frac{3}{4}$  de l'alimentation mondiale<sup>1</sup>), la coopérative a créé son propre laboratoire végétal de production et de sélection de semences afin de développer des variétés adaptées au terroir et résistantes naturellement aux maladies.

<sup>1</sup> Source : [Rapport du FAO 2019](#) The State of the World's - Biodiversity for Food and Agriculture

## Où trouver les choux-fleurs BioBreizh ?

Retrouvez les fruits et légumes BioBreizh partout en France dans les enseignes nationales bio (biocoop, Naturalia, La Vie Claire, Bio c'Bon,...), repérables grâce à l'étiquette apposée sur les cagettes en rayon.



Créée en 1997, BioBreizh est une coopérative de producteurs bretons de fruits et légumes 100% bio et 100% durables reconnue par la Communauté européenne. Ce collectif de 70 fermes certifiées AB se rassemble autour d'une même vision écologique, bioagronomique et éthique de l'agriculture. Afin de se différencier, les producteurs de BioBreizh ont créé leur propre marque, BioBreizh, fondée sur un cahier des charges supérieur aux standards de la certification européenne AB. Pour y adhérer les fermes

doivent entrer dans un plan de conversion de deux ans maximum, intégrant la gestion des surfaces d'exploitation et des ateliers de productions animales. BioBreizh impose à ses agriculteurs des contraintes strictes concernant les terres, les semences ainsi que la main-d'œuvre, leur permettant de proposer au juste prix des fruits et légumes de saison savoureux et sains pour le consommateur et pour la planète.

[www.biobreizh.org](http://www.biobreizh.org)

### Contact presse BioBreizh

agence becom!

Isabelle Callède - 06 03 02 51 45

[i.callede@becomagence.com](mailto:i.callede@becomagence.com)



**RECETTE BIOBREIZH :**

**Bio-Bowl aux légumes d'hiver**

